



Credit photo: @Jules\_Mecholl/Inferiel - Recette: annelise.Chardon - Inferiel

## Tartiflette d'endives



## Tartiflette d'endives

4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

- 
- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg d' endives</li><li>• 200 g de lardons fumés</li><li>• 2 oignons</li><li>• 10 cl de crème semi-épaisse</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 reblochon</li><li>• 1 c. à café de sucre</li><li>• 2 c-à-s de vinaigre de cidre</li><li>• sel, poivre huile neutre</li></ul> |
|--|--|
- 

1

Lavez les endives.

Coupez-en quatre en deux dans la longueur et émincez les autres. Epluchez les oignons, émincez-les.

2

Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une poêle.

Déposez-y les moitiés d'endives, côté bombé vers le haut.

Faites-les revenir 5 minutes sur feu moyen, ajoutez le sucre, 1 cuillère de vinaigre, salez et retournez les endives, laissez cuire encore 10 minutes.

Réservez sur une assiette.

3

Dans la même poêle, remettez un filet d'huile et ajoutez les oignons et endives émincés ainsi que les lardons et le reste du vinaigre.

Laissez cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce que le liquide rendu par les légumes soit évaporé.

Poivrez et ajoutez la crème.

Versez le mélange dans un plat à four.

4

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le reblochon en lamelles et alternez les demi-endives dans le plat. Enfourez pour 20 minutes de cuisson.

### Astuce :

Le vinaigre permet de garder des endives bien blanches. Vous pouvez aussi le remplacer par du citron.